Champigonsuppe

Für 4 Personen

frische Champignons	400 Gramm
Zwiebel	2
Olivenöl	2 TL
Gemüsebrühe	1000 ml
Schnittlauch	*etwas*
Zitronensaft	*etwas*
Muskat	*etwas*
Pfeffer	*etwas*

Nährwertangaben: Angaben pro 100g

kJ (kcal) **98 (24)**

Eiweiß **1,8 g**

Kohlenhydrate **0,5 g**

Fett **1,6 g**

- **1.** Die Zwiebel würfeln Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen und in schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Die Brühe dazugießen, zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze 3-4 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Zitronensaft, Muskat und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch kurz vor dem servieren unterrühren.